



FINAROME

VINS BLANCS AROMATIQUES

COMPOSITION

Levure sèche active de vinification sélectionnée pour son aptitude à révéler les arômes variétaux des cépages aromatiques blancs.
Souche *Saccharomyces cerevisiae* avec facteur Killer permettant une forte implantation.
Fermentation rapide et complète.
Souche sélectionnée en Alsace.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Rendement sucre/alcool : 16.3 g/l
- Tolérance à l'alcool : 14.5 % alc./vol.
- **Souche fructophile ayant des besoins importants en azote sur des moûts présentant une faible turbidité, ajout conseillé de PREDFERM OPTIMO à 20 g/hl.**
- Activités Béta-Glucosidase très importante.
- Fermentation franche et régulière
- Bonne force d'implantation

FINAROME est particulièrement indiquée pour la révélation d'arômes variétaux floraux et fruités, (de types agrumes) d'origine terpénique exprimés particulièrement par une fermentation à basse température.

MODE D'EMPLOI

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35 °C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).
Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.
- La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10°C au moment du levurage.
- Le récipient utilisé doit être propre.

DOSES D'EMPLOI

20 à 30 g/hl

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachet alu sous vide de 500g, carton de 10 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Z.A. de Lalande, Route de Lalande – 33450 Montussan – France – Tél. +33 (0)5 56 38 93 93 – Fax +33 (0)5 56 38 87 87 – *contact@predel.com* – **www.predel.com**